

BBQ Smoker - Kurs

(Speisenfolge)

Pita m. Räuchereiaufstrich & Röstknoblauch
(Holzbefuerung)

★★★

Forelle in Salzkruste auf Zeder
Kräuterforelle auf Zwiebelbeet m. Speck
(Holz- & Holzkohlenbefuerung)

Smoked Wings & Keulen m. Honigsenf-Dill-Dip
(Bradley Smoker)

Bab's Stuffed Burger
(Holzbefuerung)

★★★★★

Geräucherter Tafelspitz m. Rotwein-Charlottensauce
(Hickory Wood Chips auf Kokoskohle)

Spare Ribs Low & Slow
(Holzbefuerung)

Schweinebraten mediterran
(Holzkohlenbefuerung)

Texas Ribs & Rosmarinkartoffel
(Dutch-Oven)

★★★

Geräucherte Ofenkartoffel & Kartoffelsäckchen
Baked Beans

★★★★★

Räucherbirnen mit Vanillesauce
(Holzbefuerung)